

Bratwurst Rezept - Nürnberger Art

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Kg

250	Gramm	Rindfleisch (sauber von Fett befreit)
750	Gramm	Durchwachsenes Schweinefleisch
20	Gramm	Salz
2,3	Gramm	Pfeffer schwarz fein gemahlen
1/2	Gramm	Muskatblüte
1/4	Gramm	Ingwer getrocknet
1	Essl.	Majoran gerebbelt

Anleitung:

Das von Knorpeln Sehnen und Silberhaut befreite Fleisch durch die 3 mm Scheibe wolfen. Mit den Gewürzen kräftig vermengen und durchkneten bis man ein schönes Wurstbrät hat. Die fertige Wurstmasse mit dem Wurstfüller, möglichst blasenfrei, in Därme füllen und alle 10 cm abdrehen. Eventuelle Luftblasen durch einstechen mit einer Nadel entlüften, ansonsten kann das Wurstbrät oxidieren. Die fertigen Bratwürste können sofort gebraten und genossen werden, wenn Sie mögen können Sie die fertigen Würste 1 Tag kalträuchern sie werden dann noch pikanter.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann